

Российская Федерация  
Департамент образования  
Администрации города Екатеринбурга  
Муниципальное автономное дошкольное  
образовательное учреждение-  
детский сад № 449  
Екатеринбург, 620144  
ул. Фурманова, д. 114, кор. А  
Тел. 8(343) 257-35-27  
E-mail: detsad449@mail.ru  
ИНН/КПП  
6671343078 / 667101001

«19» июня 2017 г. № 30

на от «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Территориальный отдел  
Управления Роспотребнадзора  
по Свердловской области в  
Ленинском, Верх-Исетском,  
Октябрьском и Кировском  
районах города Екатеринбурга  
И.А. Власову  
от Карпей Ольги Николаевны  
работающей в должности  
заведующего МАДОУ - д/с № 449

Уважаемый Илья Александрович!

В ответ на ПРЕДПИСАНИЕ об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований от 21.10.2016 г. сообщаем:

Пункт 1- В МАДОУ – д/с № 449 обеспечивается контроль за параметрами световой среды в помещениях образовательного учреждения, приведены параметры искусственного освещения во всех буфетных групповых ячеек в соответствии с санитарными правилами и нормами – установлены светодиодные лампы (см. Приложение 1, 2).

Пункт 2 – Соблюдаются требования к мытью столовых приборов, кухонного инвентаря в групповых ячейках. В помещениях буфетных своевременно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией оборудования и инвентаря. Также в каждой буфетной групповых ячеек куплены, установлены и успешно эксплуатируются посудомоечные машины (см. Приложение 3, 4, 5, 6, 7, 8).

Пункт 3 – Соблюдаются требования к поточности технологических процессов, предусмотрено хранение молочных продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами (см. Приложение 9).

Пункт № 4 – Соблюдаются требования к приему пищевых продуктов в МАДОУ. Кладовщик – Демян Татьяна Николаевна в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов указывает конечный срок реализации, дату и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням (см. Приложение 10).

Пункт № 5 – Соблюдаются нормы продуктов в день на одного ребенка. Заведующий и кладовщик МАДОУ – д/с № 449 откорректировали меню и довели нормы потребления пищевых продуктов на одного воспитанника в соответствии с установленными нормами согласно приложению № 10 СанПиН 2.4.1. 3049-13. Также со стороны администрации МАДОУ усилен контроль за соблюдением нормы продуктов в день на одного ребенка. (см. Приложение 11).

Пункт № 6 – Администрацией обеспечено проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий для предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди сотрудников МАДОУ.

- Вшивков Н.Г. вакцинация против кори 24.10.01.2016г. и ревакцинация против кори 24.01.2017г.;

- Демян Т.Н. вакцинация против кори 07.11.2016г. и ревакцинация против кори 07.02.2017г., ревакцинация против клещевого энцефалита 07.12.2016г.;

- Броницкая С.А. ревакцинация против кори 11.11.2016г.;

- Бондарева Л.В. ревакцинация против кори 07.11.2016г.; вакцинация против клещевого энцефалита 17.11.2016г., ревакцинация от клещевого энцефалита 27.12.2016г.;

- Молчанова Н.В. вакцинация против клещевого энцефалита 17.11.2016г., ревакцинация от клещевого энцефалита 27.12.2016г.;

- Панфилова А.С. ревакцинация от клещевого энцефалита 29.03.2017г.;
- Щенникова М.С. вакцинация против клещевого энцефалита 07.11.2016г., ревакцинация против клещевого энцефалита 07.12.2016г.;
- Абдукалиова А.М. вакцинация против клещевого энцефалита 17.11.2016г., ревакцинация от клещевого энцефалита 27.12.2016г.;
- Гросс Т.Ю. ревакцинация против клещевого энцефалита 07.11.2016г.

Пункт № 7 – Заведующим и кладовщиком МАДОУ – д/с № 449 было пересмотрено примерное 20-дневное меню, добавлена информация о содержании пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), об энергетической ценности блюд, содержании витамина С. (см. Приложение 12).

Пункт № 8 – Обеспечено максимальное соответствие 20-дневного меню фактическому меню, замены блюд допускаются только в исключительных случаях (выходы из длительных праздников: замена мяса на тушенку, замена молока на концентрированное). (см. Приложение 12 и 13).

Пункт № 9 – Программа производственного контроля приведена в соответствие. В раздел «Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью» внесены изменения. (см. Приложение 14).

Пункт № 10 – В раздел Программы производственного контроля «Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля» включены формы учета: журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал здоровья сотрудников. (см. Приложение 15).

Приложения:

Приложение 1. Товарная накладная на закупку светодиодных ламп. – 1 лист.

Приложение 2. Фото установленных светодиодных ламп. – 1 лист.

Приложение 3-7. Товарные накладные на закупку посудомоечных машин. – 5 листов

Приложение 8. Фото установленных посудомоечных машин. – 1 лист.

Приложение 9. Фото эксплуатируемого холодильного оборудования для молочно-кислой продукции. – 1 лист.

Приложение 10. Копия страниц журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов – 4 листа.

Приложение 11. Отчеты по питанию за: март, апрель, май 2017 г. – 3 страницы.

Приложение 12. Копия примерного 20-дневного меню (выдержки). -4 листа.

Приложение 13. Копия меню-раскладок. – 4 листа.

Приложение 14. Копия программы производственного контроля раздела 2. – 2 страницы.

Приложение 15. Копия программы производственного контроля пункта 9.1. раздела 9 – 2 страницы.